

Ciruelas al vino de Rioja

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Angel211057

INGREDIENTES

0

1 litro/s	Vino tinto — Rioja, (vale Rueda, Penedés, Jumilla..... con cuerpo)
1	Naranjas — ralladura
	Zumo de naranja
100 gr	Azúcar
100 gr	Azúcar moreno
8	Pimienta negra — bolitas en grano
2 vaina/s	Canela en rama
	Nuez moscada — "recien rallada" (opcional)

ELABORACIÓN

Ponemos en una cazuela grande el vino, naranja, ralladura, azúcar y especias, fuego suave y removemos hasta deshacer el azúcar. Las ciruelas, peladas con una buena puntilla las metemos al vino y dejamos a fuego medio 12-15 minutos. Sacamos las ciruelas y dejamos en un bol hondo reposar. Colamos el vino y volvemos a poner al fuego y dejamos que reduzca algo más de la mitad. Retiramos del fuego, dejamos templar y echamos sobre las ciruelas. Servimos en cuencos individuales con un poco de ese jugo delicioso, temperatura ambiente. Podemos acompañar como he hecho yo con helado de chocolate. Cocción suave 12-15 min. El vino después de ser reducido a algo menos de la mitad se deja templar y se echa por encima de las ciruelas, y dejamos todo reposar. Ahí tenéis, un postre delicioso, el jugo no se sube a la cabeza, ya no hay alcohol. Espero que os haya gustado